


METAL RGICA SIEMSEN LTDA.
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br





E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.





MANUAL DE INSTRUCCIONES



Modelo

MMS-50I/S

¡ATENCIÓN!

PARTES MOVIBLES PELIGROSAS

Desconecte de la Red Electrica antes de la Limpieza o Manutención



9.LIMPIEZA

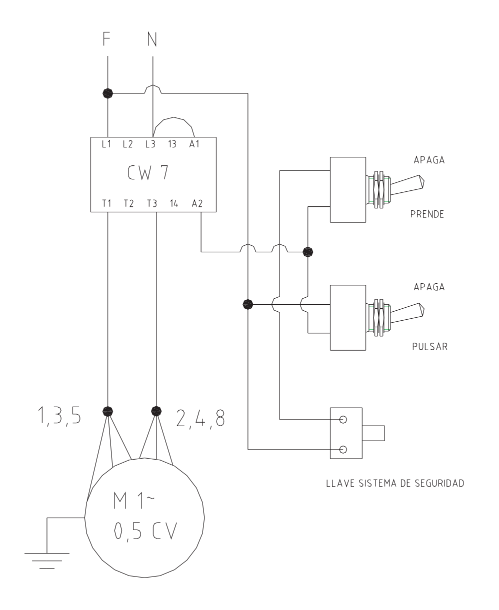
Limpie la maquina antes de la primera operación y después de las operaciones. Siempre estea cierto de que las palas están completamente paradas antes de abrir la tapa.

Limpie el tanque de carne con agua caliente y jabón propio para cocina y sequelo con un paño seco y limpio.

Pase un paño húmedo por el lado externo de la maquina y sequela usando un paño seco y limpio.

IMPORTANTE: La maquina no es protejida contra chorros de agua. No la limpie con chorros de vapor, manguera de presión o metodos similares. No coloque la maquina en la pila o debajo del grifo, eso podrá resultar en cortocircuito o en serios perjuicios a la maquina.

10. DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS MMS-50I



11. AVISOS GENERALES

SIEMPRE desligue la maquina antes de la limpieza y manutención.
PROVIDENCIE espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar accidentes.
SIEMPRE mantenga el suelo seco. Suelos mojados pueden causar deslizamientos.
SIEMPRE desligue la maquina cuando hubiera caida de energia.
NUNCA deje suciedad o agua entrar en los componentes electricos y mecánicos de la maquina.
NO modifique las caracteristicas originales de la maquina.
NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

8.OPERACIÓN

CUIDADO: Sob ninguna circunstancia coloque las manos o otro objeto dentro del tanque de carne durante la operación.

Coloque el producto a ser procesado dentro del tanque de carne y abaje la tapa. Ligue la maquina colocando la llave Liga/Desliga en la posición LIGA.

CUIDADO: Siempre cargue el tanque con la maquina DESLIGADA.

COMO DESCARGAR EL PRODUCTO PROCESADO

Desligue la maquina y espere hasta que las palas giratorias estean completamente paradas. Agarre el manipulo No.02 que está fijo en el lado derecho del tanque de carne No.01, e tire el botón traba No.03 para liberar el tanque de carne. Abra la tapa y gire el tanque para la frente de la maquina hasta que este sea trabado por el botón traba en la posición horizontal. Ligue y desligue la maquina cuantas veces fuera necesario para ayudar a descargar el producto procesado del tanque. Para colocar el tanque en la posición vertical, libere el tanque nuevamente, tirando el botón traba No.03, y gire el tanque para arriba asegurando el manipulo.

(Todas los numeros mencionados arriba son los de la Foto- 04).

Foto - 04



SUMARIO

AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

Las Mezcladora de Carnes es desarrollada para mezclar carnes eficientemente y con seguridad. Aúnque el usuario sea bien entrenado y supervisionado existe la posibilidad de un serio accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente y seguramente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

1.PRINCIPALES PRECAUCIONES

La Mezcladora de Carnes puede ser una maquina potencialmente peligrosa cuando usada incorrectamente. Limpieza, manutención o servicio deben ser hechos solamente por operadores experientes. Por lo tanto, lea todas las siguientes instrucciones con atención para evitar accidentes:

PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE por operadores calificados.
ANTES de limpiar la maquina desconectela de la red electrica.
NUNCA use herramientas que no pertenescan a la maquina para ayudar en la operación.
MANTENGA las manos lejos de las partes movibles.
NUNCA levante la tapa antes de las palas giratorias estaren completamente paradas.
SIEMPRE use el oleo lubrificante recomendado.
NUNCA conecte la maquina a la red electrica con las manos o ropas mojadas.
NUNCA tire agua o otro liquido directamente al motor, llave electrica o en cualquier otro componente electrico.
SIEMPRE instale el equipo en una area de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.
NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atención y sin el Manual de Instrucciones al alcance del usuario.
NUNCA deje la maquina trabajando sola.
SIEMPRE aterre la maquina adecuadamente.
PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que accidentes pueden ocurrir.
CONTACTE a su Distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/o operación de esta maquina.



6.INSTALACIÓN

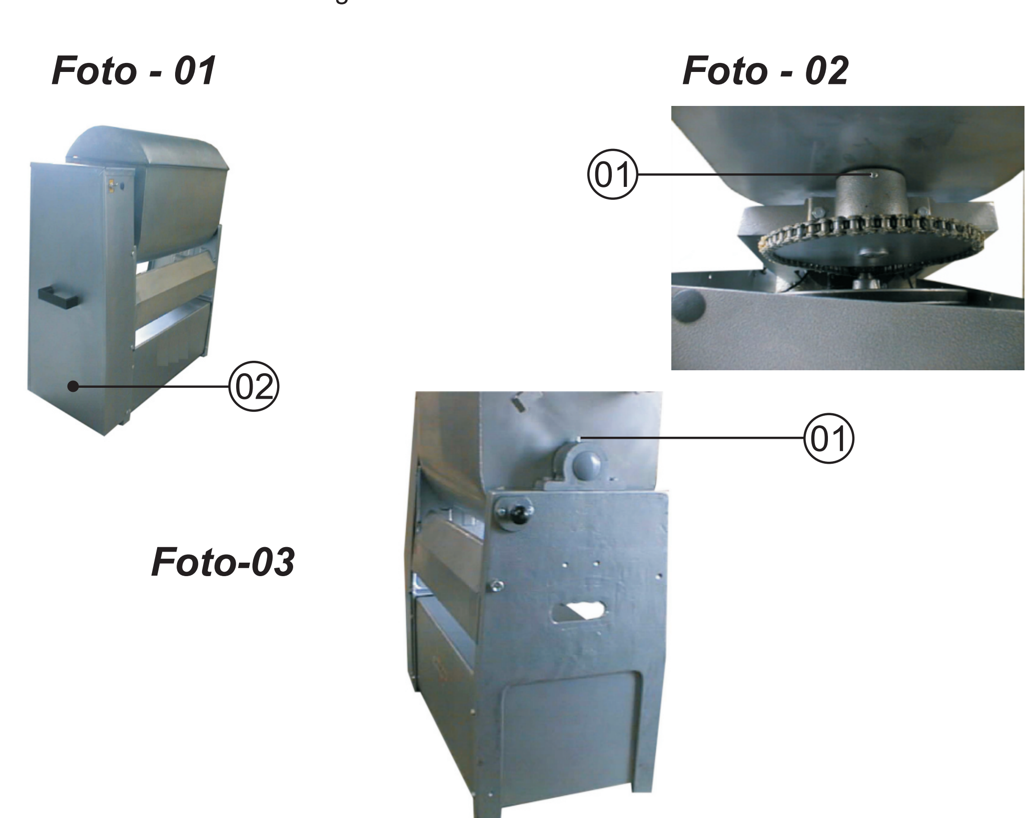
La Mezcladora de Carnes debe ser instalada en una superficie nivelada, non derrapante. Solamente personas calificadas y/o experientes pueden hacer la instalación.
Verifique el voltaje de la maquina. El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red electrica. Aterre la maquina correctamente.
Contacte a su Distribuidor si Usted tiene alguna pregunta o problema en instalar esta maquina.

7. INSPECIÓN DE ROTINA

Después de 200 horas o 30 días de uso insira grasa blanca sintetica no-toxica Horr Al-300 a través del lubrificador de entrada de grasa derecho e izquierdo No.01 (Foto 02 y 03) usando una inyectora de grasa.

Para tener acceso al lubrificador de entrada de grasa izquierdo remova la Cobertura Izquierda No.02 (Foto 01) destornillando los tornillos con un destornillador 7/16".

El lubrificador de entrada de grasa derecho tiene libre acceso.



5.LISTA DE REPUESTOS

CODIGO	DESCRICAO DO COMPONENTE	UM	CODIGO	DESCRICAO DO COMPONENTE	UM
00030.2	PFS SEX UNC1/4"x3/4" RTZB	CE	03878.4	HAS.SUP.MOT.1/2x300mm C/Z	PC
00035.3	PFS SEX UNC1/4"x1" RTZB	CE	03879.2	PA ESQUERDA MMS-50	PC
00037.0	PCA SEX UNC 1/4" ZB	CE	03880.6	PA DIREITA MMS-50	PC
00038.8	ARR L 1/2" ZB	CE	03881.4	PA CENTRAL MMS-50	PC
00045.0	REBITE PRESSAO AD-423-S	MI	03887.3	PINO TRAVA MMS-50I/S	PC
00051.5	PCA SEX W 1/2" ZB	CE	03888.1	MANCAL DA TRAVA MMS-50I/S	PC
00086.8	CHAVE EL.14123 A1B1E3Q	PC	03889.0	MOLA DA TRAVA	PC
00091.4	PFS ACC UNC1/4"x7/8" RTF	CE	03893.8	ENGREN.MOTORA Z-11-MMS-50	PC
00100.7	ARR L 1/4"x1,6 ZB	CE	03895.4	CALHA BASCULANTE MMS-50I/S	PC
00101.5	ARR L 3/8" ZB	CE	03897.0	GABINETE ESTRUTURA MMS-50	PC
00107.4	PCA SEX UNC 5/16" ZB	CE	03901.2	GABINETE LATERAL MMS-50S	PC
00119.8	ARR L 5/16" ZB	CE	03904.7	PUXADOR - MMS-50I/S	PC
00122.8	PFS SEX UNC3/8x1.1/4 RTZB	CE	03910.1	REFORCO GABIN.LAT.MMS-50I/S	PC
00167.8	LOGOTIPO SKYMSEN GR.ADES.	DE	03911.0	ROL.ESF.A.COMP.1205 PARAL	PC
00218.6	PASSADOR FIO MOLDE 092231	PC	03913.6	GRAXEIRA RETA M.6	PC
00277.1	ARRUELA FIBRA 1mm MMS/TSP	PC	03926.8	POLIA MOTORA MMS-50I/S	PC
00290.9	PFS ASC UNC1/4"x1/2" F	CE	03927.6	MOTOR 0,5CV 60Hz	PC
00419.7	DOBRADICA 2" ZINC.	PC	04214.5	CABO TANQUE COMP.MMS-50I/S	PC
00504.5	REBITE PRESSAO AD-650-S	MI	04396.6	PFS SEX UNC5/16"x5/8 RTIn	CE
00544.4	PFS SEX UNC1/4"x5/8" RTZB	CE	04474.1	PFS M8x20 DIN 933 ZB	CE
00547.9	RETENTOR 00463BR*(w)	PC	04579.9	CABO PMC M8 COMPL.	PC
01044.8	PFS SEX UNC5/16x5/8 RTZB	CE	04697.3	CB.3x1,0mm2C/PG90 2PR1FTF	PC
01213.0	TERM. PRE-ISOL.EF-4228	MI	05504.2	ETIQUETA ATENCAO	CE
01247.5	CORREIA A 51	PC	08262.7	MANCAL TRAVA COMPL.MMS-50	PC
01270.0	CORRENTE MMS-50I/S	PC	08263.5	MANC.TANQ.COMPL.ESQ.MMS-5	PC
01340.4	TAMPA DA POR.FIX./MANCAL	PC	08264.3	MANC.TANQ.COMPL.DIR.MMS-5	PC
01643.8	ESFERA C/ROSCA 3/8"	PC	09205.3	PCA M4 DIN 934 INOX	CE
01790.6	PLAQUETA DE PERIGO	DE	09637.7	ETIQ.IDENTIF.MOTOR/RESIST	PC
01834.1	FIO INTERNO 2x1,5x2000mm	PC	09962.7	TAMPA DO TANQUE COMPLETA	PC
01844.9	ETIQ.ON/OFF P/CH.ALAV.MET	DE	09963.5	TAMPA DO TANQUE	PC
02729.4	PCA M8 DIN 934 ZB	CE	10018.8	CHAPA PROTECAO DA CHAVE	PC
02730.8	ARR.L.A8,4 DIN 125 ZB	CE	10058.7	CHAVE MG-2607IR/E3 L/D	PC
02933.5	DOBRAD.2"INOX C/FUR.D.5mm	PC	10124.9	MANIPULO DA TAMPA C/R.M8	PC
03088.0	PCA M3 DIN 934 ZB	CE	10229.6	VEDANTE LATERAL MMS-50I/S	PC
03138.0	MANCAL DO TANQUE MMS-50I/S	PC	10601.1	CAPA PROTECAO CHAVE ELETR	PC
03140.2	PFS M4x20 DIN 84 ZB	CE	10602.0	CHAVE EL.14227 A1B1E3Q	PC
03196.8	PFS M8x10 DIN 933 ZB	CE	10607.0	TANQUE MMS-50I/S/S	PC
03217.4	POLIA MOVIDA MMS-50I/S/S	PC	10640.2	CHAVE L/D MG-2607IR FUR.	PC
03229.8	MANCAL INTERMEDIARIO MMS	PC	10806.5	PFS M3x10 DIN 84 ZB	CE
03678.1	CAPINHA DE NYLON CN-4478	MI	12339.0	ETIQ.ATENCAO GABIN.PORT.	PC
03862.8	ENGREN.MOVIDA Z-57-MMS-50	PC	13745.6	CHAVE SELETORA COMPLETA	PC
03865.2	EIXO DO TANQUE MMS-50I/S	PC	17106.9	CHAVE SELETORA COMPLETA	PC
03869.5	TANQUE MMS-50S	PC	17449.1	ALCA REFORCADA M8 RF.1500	PC
03874.1	LATERAL ESQUERDA MMS-50I/S	PC	17450.5	GABINETE LATER. MMS-50I/S/S	PC
03875.0	LATERAL DIREITA MMS-50I/S	PC	17581.1	TERM.POSITIV LOCK 0,5A1,5	MI
03876.8	HAS.PIN.APO.1/2x115mm C/Z	PC	17582.0	CAPA P/TERMINAL FEMEA	MI
03877.6	SUPORTE DO MOTOR MMS-50I/S	PC	19531.6	ANEL O'RING 39x27x6mm	PC
			20422.6	PFS M3x20 DIN 84 ZB	CE

2. PRINCIPALES COMPONENTES

La tapa es provida con una llave de seguridad, o sea, cuando abierta el motor para de funcionar.



01 Tapa
02 Tanque en acero inoxidable
03 Caño basculante
04 Gabinete del motor
05 Cobertura derecha
06 Cobertura izquierda
07 Llave Liga/Desliga

3. CARACTERISTICAS TECNICAS

CAPACIDAD DE CARGA	[Kg]	50
VOLTAJE	[V]	110/220 *
FRECUENCIA	[Hz]	50 o 60 *
POTÉNCIA	[HP]	0,5
CONSUMO	[Kw/h]	0,36
ALTURA	[mm]	980
LARGO	[mm]	950
PROFUNDIDAD	[mm]	390
PESO NETO	[Kg]	88
PESO BRUTO	[Kg]	95

* Vea la etiqueta de identificaccion en la maquina para correcto voltaje y frecuencia.

4. DIBUJO EXPLOTADO

